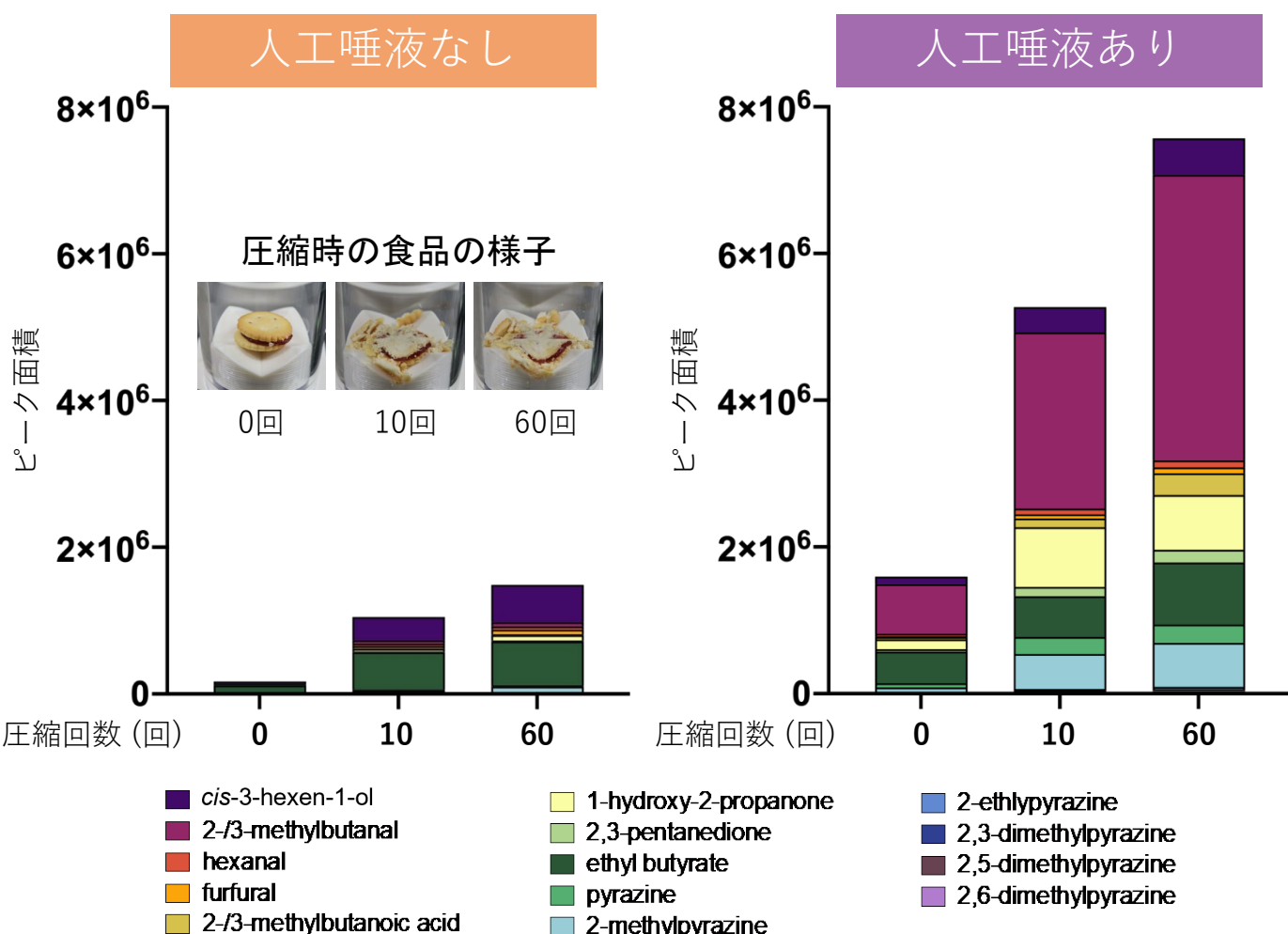


食品の香気成分の放出に対する人工唾液と圧縮の影響

成果の特徴

- 食品から放出される香気成分に関して、人工唾液の有無および圧縮の回数による違いを比較しました。
- 不均一な構造を持った食品を咀嚼模擬装置で0、10、60回圧縮し、放出された香気成分をTenax TAに吸着させた後GC-MSで測定しました。その結果、人工唾液や圧縮によって香気成分の放出量が増加することが示されました。



想定される用途・連携希望先

吸水性の高い食品や不均一な構造を持った食品の香気成分を評価するとき
役立ちます。

参考

日本農芸化学会 2024年度大会 (2024年3月24-27日)にて発表しました。
※本研究はJSPS科研費 20K13833の助成を受けたものです。

担当研究者：堀江 芙由美
所 属：食品研究部門
食品健康機能研究領域